



たつの市 北学校給食センター

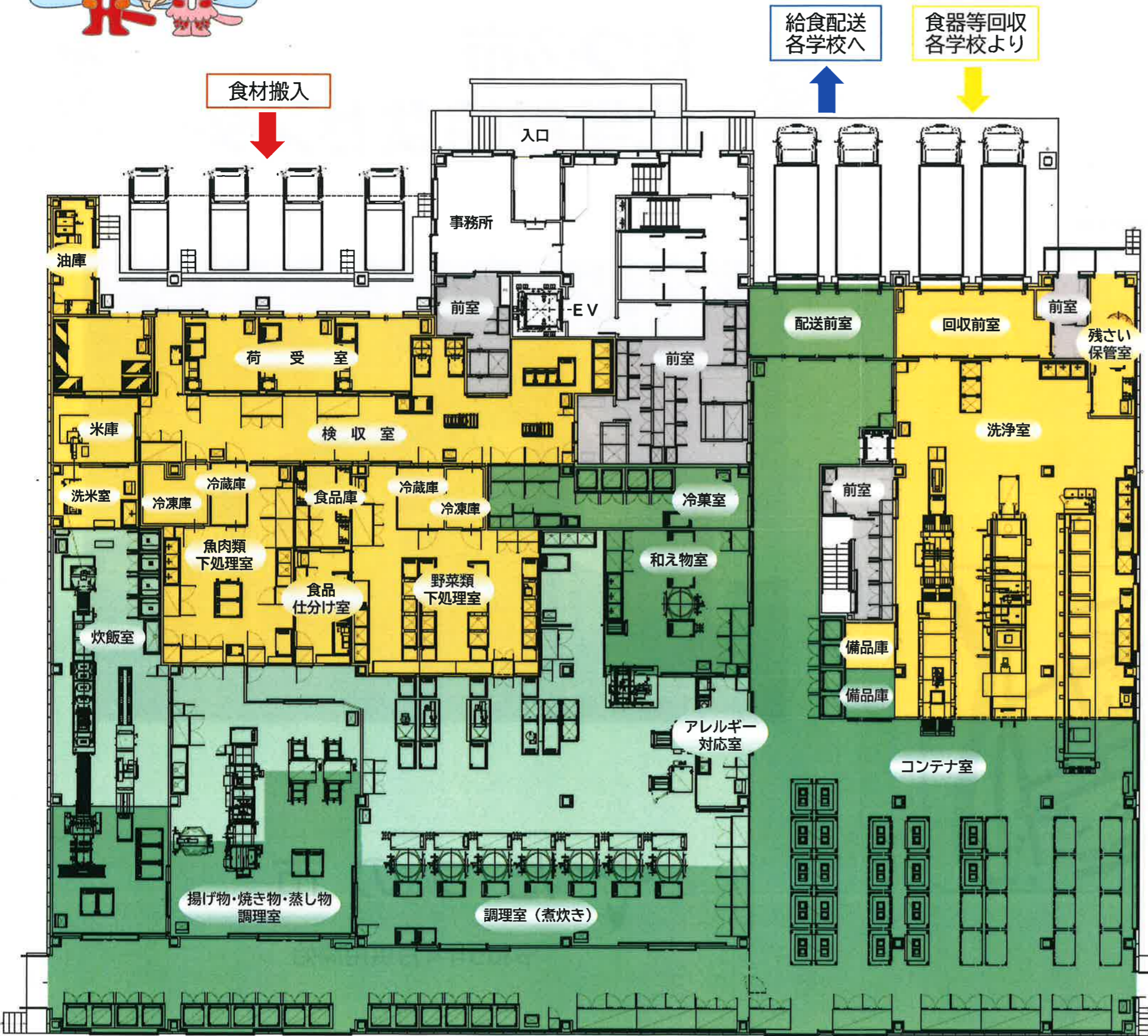


たつの市

令和5年4月供用開始



たつの市北学校給食センター



検収室

納品された食材の数量や品質をチェックします。野菜や乾物に混じった異物を取り除くため専用の検査台も使い、給食に使用する食材の安全性を確認します。



野菜下処理室

野菜の洗浄を行います。四槽シンクで何度も洗うことで確実に洗浄を行います。加熱せず使用する野菜やデザート用の果物は次亜塩素水で殺菌します。



アレルギー対応室

アレルギー疾患を持つ児童・生徒に向けて、乳製品と卵を使用しないメニューを調理します。アレルギーの原因物質が混入しないよう他の調理室から独立した室としています。



炊飯室

たつの市では原則週5回の米飯給食を提供しています。使用のお米は100%たつの市内で生産されたものを使用し、強火力のガス式連続式炊飯器でふっくら炊き上げます。



調理室 (煮炊き)

カレーやみそ汁などを1釜で約1,000人分調理できる回転釜を7基設置しています。横一列に配置することで調理も衛生管理もしやすい環境を確保し、食の安全を担保します。

◆建設工事の概要

1 工事概要

(1) 工事名	たつの市北学校給食センター整備事業
(2) 所在地	たつの市新宮町宮内49番地1
(3) 設計・監理	株式会社小西建築設計事務所
(4) 建築施工	株式会社ノバック
(5) 厨房設備施工	株式会社マルゼン
(6) 工期	令和3年3月26日～令和5年3月31日
(7) 事業費	14億2,175万円



2 工事内容

(1) 敷地面積	3,091.87㎡
(2) 延床面積	2,883.29㎡
(3) 構造	鉄骨構造・地上2階建
(4) 内容	建築主体工事、電気設備工事、機械設備工事 外構工事、厨房設備工事

◆施設の機能

1 室名

センター管理部門	： 事務室、会議室、食堂兼研修室、 ボイラー室 など
委託業者管理部門	： 厨房事務室、休憩室、食堂、更衣室、 洗濯室 など
調理部門	： 揚げ物・焼き物・蒸し物・煮炊き調理室、 アレルギー対応室、 和え物室、洗浄室 など

2 調理方式

ドライシステム

3 調理能力

約3,200食/日

4 熱源

電気、ガス

◆案内図



◆問合せ先

たつの市教育委員会事務局
教育管理課すこやか給食課
たつの市北学校給食センター
住所：たつの市新宮町宮内49番地1
TEL：0791-76-2050
FAX：0791-76-2051